MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO

Instruções Reguladoras sobre procedimentos para o Setor de Aprovisionamento no âmbito do Exército – IRPSAEx

1ª Edição
2021

PORTARIA – D Abst/COLOG/C Ex Nº 280 DE 8 DE DEZEMBRO DE 2021

Aprova as Instruções Reguladoras sobre procedimentos para o Setor de Aprovisionamento no âmbito do Exército – IRPSAEx (EB40-IR-30.406).

O COMANDANTE LOGÍSTICO, no uso da atribuição que lhe confere o inciso XI, do art. 14, do Regulamento do Comando Logístico (EB10-R-03.001), aprovado pela Portaria do Comandante do Exército nº 353, de 15 de março de 2019, resolve:

Art.1º Aprovar as Instruções Reguladoras sobre procedimentos para o Setor de Aprovisionamento no âmbito do Exército– IRPSAEx (EB40-IR-30.406), 1ª Edição, que com esta baixa.

Art. 2º Revogar a Portaria nº 025, de 26 de novembro de 1987.

Art. 3º Determinar que esta Portaria entre em vigor em 1º de janeiro de 2022.

Gen Ex ESTEVAM CALS THEOPHILO GASPAR DE OLIVEIRA
Comandante Logístico

(Publicado no Boletim do Exército nº 50, de 17 de dezembro de 2021)

FOLHA DE REGISTRO DE MODIFICAÇÕES (FRM)

NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA

ÍNDICE DE ASSUNTOS

ANEXOS

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Seção I
Da Finalidade e Objetivo

Art.1º A finalidade desta norma é uniformizar os procedimentos relativos ao funcionamento do Sistema de Subsistência a nível Organização Militar (OM) e orientar os agentes responsáveis acerca das atividades de controle do Setor de Aprovisionamento (St Aprv), no âmbito do Exército Brasileiro (EB).

Art.2º O objetivo é promover a correta utilização dos Suprimentos de Classe I, procurando evitar o desperdício e a má aplicação dos recursos alocados, visando a melhoria da qualidade da alimentação no âmbito da Força Terrestre (FT).

Seção II
Da Legislação Básica

Art. 3º Estas Instruções estão baseadas nas seguintes legislações:

I – Portaria nº 721, DE 30 de dezembro de 1999, Instruções Gerais para Adm das rações operacionais (IG10-07);

II – Resolução RDC Anvisa nº 275, de 21 de outubro de 2002 - Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos;

III –Resolução RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004 – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;

IV – Instruções Reguladoras nº 219/MD, de 12 de fevereiro de 2010 - Manual de Alimentação das Forças Armadas (MD42-M-03);

V – Instruções Reguladoras nº 753/MD, de 30 de março de 2015 - Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas (MD42-R-01),

VI – Portaria Normativa nº 13 /MD, de 23 de março de 2018, Doutrina de Alimentação e Nutrição das Forças Armadas (MD-M-05);

VII – Portaria n° 47 COLOG, de 12 de maio de 2020, Norma Administrativa de recebimento dos artigos do QR, 1ª Edição 2020;

VIII – Portaria nº 149-COLOG, de 24 de agosto de 2020, Instruções Reguladoras para Inspeção de Alimentos e Bromatologia 1ª Edição 2020;

IX – Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº158 - COLOG, de 2 de outubro de 2020, Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro, 1ª Edição 2020;

IX – Portaria nº 26 - COLOG, de 05 de março de 2021, Instruções Reguladoras para o saque de etapas, quantitativos e complementos, no âmbito do EB, 1ª Edição 2021;

X – Portaria D Abst/COLOG/C Ex nº 079, de 30 de abril de 2021, Catálogo de Alimentos Complementares do Exército Brasileiro, 1ª Edição 2021;

XI– Portaria C Ex nº 1.555, de 9 de julho de 2021, Regulamento de Administração do Exército (RAE), 1ª Edição, 2021;

XII – Plano de Descentralização de Recursos Logísticos (PDR Log).

Seção III
Das conceituações

Art. 4º Principais conceitos adotados para as atividades relacionadas com o setor de aprovisionamento:

I – ação corretiva - procedimentos ou ações a serem tomados quando se constata que um critério encontra-se fora dos limites estabelecidos;

II – água potável - água que atenda o padrão de potabilidade estabelecido pela legislação vigente, apta ou própria para o consumo humano;

III – alimento - toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento, e satisfazer as necessidades sensoriais e sócio-culturais do indivíduo;

IV – alimento preparado - aquele manipulado em serviços de alimentação, embalado ou não;

V – antisséptico - substâncias aplicadas à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente;

VI – boas práticas - procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

VII – cardápio - lista de preparações culinárias que compõem uma refeição ou todas as refeições de um dia ou período determinado;

VIII – competência - mobilização de conhecimento (saber), habilidades (fazer) e atitudes (querer) necessários ao desempenho de atividades ou funções, segundo padrões de qualidade e produtividade requeridos pela natureza do trabalho;

IX – complemento escolar - previsto a todo efetivo de alunos e cadetes, bem como todo efetivo implantado que esteja empregado na docência e instrução de Estabelecimentos de Ensino de formação com internato obrigatório;

X – contaminação cruzada - transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;

XI – contaminantes - substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento, que comprometem sua integridade e que são nocivas à saúde humana;

XII – controle integrado de vetores e pragas urbanas - conjunto de ações preventivas e corretivas de monitoramento ou aplicação, ou ambos, com periodicidade mínima mensal, visando a impedir de modo integrado que vetores e pragas instalem-se ou reproduzam-se no ambiente;

XIII – complemento de tropa de fronteira - previsto a todo efetivo de Frações Especiais de Fronteira, tais como Destacamentos, Pelotões e Companhias de Fronteira;

XIV – desinfecção - procedimento que elimina ou reduz os microrganismos patogênicos até níveis suportáveis, sem risco à saúde. Termo utilizado para ambientes ou vegetais (inanimados);

XV – doenças transmitidas por alimentos (DTA) - doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas com microrganismos patogênicos;

XVI – etapa de alimentação - é a importância em valor financeiro destinada ao custeio da alimentação de um militar, por dia. É o valor base usado para cálculo da alimentação fornecida em rancho;

XVII – etapas completas - indicam o maior efetivo que compareceu a uma das refeições autorizadas: café, almoço e jantar;

XVIII – etapas reduzidas - indicam os efetivos que, realmente, fazem cada uma das refeições autorizadas: café, almoço e jantar;

XIX – fator de consumo (FC) - é o resultado da média aritmética de consumo de cada gênero de alimentação de Quantitativo de Subsistência (QS), dos últimos doze meses de expediente integral e que deve refletir a realidade de arranchamento da Organização Militar (OM), ou seja, ser fruto do saque com base no efetivo alimentado;

XX – fator de consumo regional (FCR) - é a soma de todos os FC das OM jurisdicionadas de uma Região Militar(RM)/Grupamento Logístico (Gpt Log);

XXI - fator de suprimento (FS) – é o fator de consumo quando o período considerado é de um mês (ou 30 dias), calculado por artigo, considerando a quantidade tabelar e o efetivo pronto na OM;

XXII – ficha estoque - é o documento destinado ao registro das entradas, saídas e existências dos artigos, tanto do QS, quanto do Quantitativo de Rancho (QR), extraído do sistema corporativo de gestão de estoques;

XXIII – higienização - operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

XXIV – lavagem - procedimento que envolve a utilização de água e sabão ou detergente para melhor remoção das sujidades, podendo ou não reduzir os patógenos até níveis suportáveis;

XXV – limpeza - operação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras;

XXVI – manipulador de alimentos - qualquer pessoa do setor de aprovisionamento que entre em contato direto ou indireto com o alimento;

XXVII – Manual de Boas Práticas (MBP) - documento que descreve as operações realizadas em cada setor de aprovisionamento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da qualidade da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade do alimento preparado;

XXVIII – mapa de gêneros do QS - é o documento que indica a quantidade de gêneros do QS a ser fornecida pelo depósito do St Aprv para a confecção das refeições do dia;

XXIX – mapa de gêneros do QR - é o documento que indica a quantidade de gêneros do QR a ser fornecida pelo depósito do St Aprv para a confecção das refeições do dia;

XXX – medidas corretivas - são práticas necessárias para que algum problema ocorrido não traga novos. São eficazes somente após medidas serem tomadas imediatamente após o inconveniente ter ocorrido, de forma a amenizar suas consequências;

XXXI – medidas preventivas - compreendem as Boas Práticas de Fabricação/Operação e os trabalhos de educação e treinamento, estabelecendo rotinas antes da ocorrência dos problemas, visando à diminuição de custos com perdas de tempo e produção;

XXXII – monitoramento - sequência planejada de observações ou medidas, devidamente registradas que permitam avaliar se os procedimentos e/ou processos estão sob

controle;

XXXIII – procedimento operacional padrão (POP) - procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, no armazenamento e no transporte de alimentos; é um documento ativo e operacional, específico e exclusivo para cada OM;

XXXIV – produção - conjunto de setores do processo de elaboração de alimentos, compreendendo desde a recepção e controle de ingredientes e matérias primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), inclusive seu armazenamento, e as áreas de pré-preparo e preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta dos produtos;

XXXV – quadro demonstrativo das atividades de St Aprv (QDAA) - o QDAA é um documento onde as OM consolidam mensalmente o consumo dos artigos do QS, e enviam à RM/Gpt Log, subsidiando o processo de aquisição e atualizando do estoque. Baseado no QDAA, os Órgãos Provedores calcularão o ressuprimento de gêneros (ANEXO A);

XXXVI – quantitativo de rancho (QR) - é parcela do valor da etapa base que se destina à aquisição dos demais gêneros de alimentação que não são adquiridos no QS (por exclusão); a aquisição é realizada diretamente pelas OM que possuem rancho organizado, que são instalações destinadas às refeições por parte de militares autorizados em legislação, os quais compõem o efetivo pronto das OM;

XXXVII – quantitativo de subsistência (QS) - é a parte do valor da etapa base que se destina à aquisição de gêneros de alimentação básicos que serão recebidos, estocados e distribuídos pela cadeia de suprimento, por intermédio dos Órgãos Provedores (OP), que é a OM incumbida da execução das atividades de suprimento, manutenção e controle de materiais de interesse do Exército;

XXXVIII – rastreabilidade - capacidade de traçar o caminho da história, aplicação, uso e localização de uma mercadoria por meio da impressão de números de identificação, ou seja, a habilidade de se poder saber por um código numérico qual a identidade de uma mercadoria e as suas origens;

XXXIX – registro - anotação de um ato, em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do militar responsável pelo seu preenchimento;

XL – resíduos - materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do St Aprv;

XLI – restos - alimentos distribuídos e não consumidos, incluídos os devolvidos no prato ou na bandeja pelo consumidor;

XLII – risco - estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico-químico ou biológico que possa afetar a inocuidade do alimento;

XLIII – rotulagem - inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XLIV – saneantes - substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação, domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água para consumo humano;

XLV – transferência de etapas - quando há deslocamento temporário de um militar entre OM do EB, com necessidade de alimentação fora do seu quartel de origem;

XLVI – vale diário - é o documento elaborado pelo Furriel com base no Quadro de Arranchamento, e através do qual a Subunidade informa ao St Aprv o número de etapas para o dia considerado;

XLVII – vale total - é o documento que consolida, diariamente, os dados dos vales diários das diversas Subunidades;

XLVIII – vale mensal - é o documento que consolida, mensalmente, os dados dos vales totais das Subunidades;

XLVIX – vetores - artrópodes ou outros invertebrados que podem transmitir infecções por meio de carreamento externo (transmissão passiva ou mecânica) ou interno (transmissão biológica de micro-organismos).

CAPÍTULO II
DA GESTÃO DO SETOR DE APROVISIONAMENTO

Seção I
Do Efetivo alimentado

Art. 5º O efetivo pronto para o serviço na OM que serve como limite máximo de saque de qualquer quantitativo e complementos é denominado efetivo implantado.

Art. 6º O efetivo máximo que pode fazer uma ou mais refeições no dia e para o qual serão sacados quantitativos e complementos, definido com base no arranchamento, sendo, portanto, uma previsão, é o efetivo alimentado autorizado.

Art.7º O efetivo que faz uma ou mais refeições no dia, ou seja, que comparece às refeições de fato, para o qual são sacados quantitativos e complementos é o efetivo alimentado.

I - Para o QS, contempla todos os militares pertencentes ao efetivo implantado que realizam as refeições em um determinado dia, podendo incluir aqueles de outras OM, desde que autorizados pela legislação e devidamente discriminados na documentação de arranchamento.

II - Para o QR, contempla o maior efetivo de militares que comparece a uma determinada refeição no dia, podendo incluir aqueles de outras OM, desde que autorizados pela legislação e devidamente discriminados na documentação de arranchamento.

Seção II
Da Quantidade

Art. 8º Quantidade consumida é o total de gêneros, que após o saque, realmente foi empregado no preparo da alimentação.

Art. 9º Quantidade permitida para o consumo é o total de gêneros que poderá ser sacado, em face do produto do efetivo alimentado autorizado em todas as refeições pela quantidade tabelar e/ou ficha técnica dos gêneros do QS e QR, necessários para as preparações de cada refeição do cardápio diário. Na prática representa a quantidade de gêneros que pode ser consumida, tomando-se por base o efetivo alimentado autorizado.

Art. 10 º A quantidade máxima de gêneros que, teoricamente, pode ser sacada em face do produto do efetivo implantado em todas as refeições pela quantidade tabelar dos gêneros do QS e QR necessários para as preparações de cada refeição do cardápio diário é a quantidade máxima permitida para Consumo. Na prática representa a quantidade de gêneros que pode ser

consumida, tomando-se por base o efetivo implantado.

Seção III
Do Valor

Art. 11. O valor resultante da quantidade de gêneros empregados na preparação das refeições de um determinado cardápio por seus valores unitários é o valor sacado.

Parágrafo único. O valor sacado representa a quantia do que, de fato, foi gasta na preparação diária das refeições de um determinado cardápio, ou seja, o valor monetário da quantidade consumida.

Art. 12. O valor resultante do produto dos quantitativos e complementos pelo efetivo que se arranchou para as refeições de um determinado dia, ou seja, pelo efetivo alimentado autorizado é o valor permitido para saque.

Parágrafo único. O valor permitido para saque representa a quantia que pode ser gasta nas refeições de um determinado cardápio, ou seja, o valor monetário da quantidade permitida para consumo.

Art. 13. O valor resultante do produto dos quantitativos e complementos pelo efetivo máximo previsto em uma OM, com base no banco de dados do Centro de Pagamento do Exército (CPEx), é o valor máximo permitido para saque.

Parágrafo único. O valor máximo permitido para saque representa a quantia máxima que poderá ser gasta no preparo das refeições de um determinado cardápio, ou seja, o valor da quantidade máxima permitida para consumo.

Seção IV
Das rações operacionais

Art. 14. As Rações operacionais usadas pelo Exército Brasileiro são as seguintes:

I - Ração Operacional de Combate (R2): a ração tipo R2 é constituída por um conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar, para supri-lo durante um período de vinte e quatro horas;

II - Ração Operacional de Emergência (R3): a ração tipo R3 é constituída por um conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar, para supri-lo durante um período de doze horas. Concebida normalmente como reserva individual e, eventualmente, empregada na fase de assalto; e

III - Ração operacional de Adestramento (RA): a ração tipo RA é constituída por um

conjunto de alimentos e acessórios fornecidos a um militar, para supri-lo durante um período de seis horas.

Art. 15. Destina-se à alimentação do indivíduo em atividade militar, incluindo treinamento, a fim de proporcionar ambientação necessária (disposição, preparo e consumo) ao uso das rações operacionais.

CAPÍTULO III
FUNÇÕES E COMPETÊNCIAS

Art. 16. No âmbito da OM, compreende o conjunto de militares que têm encargos ligados ao desempenho das atividades do St Aprv, abrangendo atribuições e obrigações inerentes ao cargo, dentro dos limites da legislação específica.

Art. 17. Comandante: é o dirigente máximo, responsável pela gestão da OM e por todos os atos e fatos administrativos praticados, incluindo os realizados pelo St Aprv.

Art. 18. Fiscal administrativo: É responsável pelo assessoramento nos assuntos de gestão do St Aprv, recebe os vales diários, total de rações e o mapa de gêneros do aprovisionador. Estabelece um controle diário de sobras de alimentos, com base na parte diária do Oficial de Dia e no Mapa de Gêneros, para fins de conferência do Demonstrativo Mensal do St Aprv.

Art. 19. Comandante de Subunidade (Cmt SU) ou equivalente: responsável por estabelecer os critérios de arranchamento na sua Subunidade, fiscaliza a sua execução, confere e assina o Vale Diário de Rações e o encaminha ao Aprovisionador.

Art. 20. Aprovisionador: é o responsável pela gestão das atividades relacionadas à alimentação do pessoal e à segurança dos alimentos no âmbito da OM.

Art. 21. Responsável técnico (RT): responsável por elaborar, atualizar e implementar o Manual de Boas Práticas e o Procedimento Operacional Padrão da OM, acompanhar o processo produtivo, inspeções sanitárias e capacitar os manipuladores de alimento.

Parágrafo Único. Esta função poderá ser exercida cumulativamente pelo Aprovisionador ou Auxiliar do St Aprv.

Art. 22. Furriel: é o responsável por consolidar o arranchamento da OM através da confecção do Vale Diário de Rações que é um documento no qual se registra, na subunidade ou repartição, o efetivo a alimentar no dia mencionado (Etapas Completas), indica quantos farão as refeições do café, almoço e jantar (Etapas Reduzidas), informa os totais de quantitativos e complementos a que faz jus o efetivo considerado.

Art. 23. Encarregado do Depósito de Gêneros: é o responsável por controlar o estoque de alimentos da OM, pelo correto armazenamento dos mesmos e de receber o Mapa de Gêneros e proceder a pesagem dos gêneros, para entrega ao cozinheiro. Além disso, é o responsável por realizar a movimentação patrimonial, no sistema corporativo de gestão de estoques, tempestivamente ao recebimento ou ao consumo de gêneros alimentícios.

Art. 24. Cozinheiro: é o responsável pelo padrão de qualidade, além do sabor e da

aparência do prato que é servido, deve verificar o estado de conservação dos ingredientes; é o responsável por coordenar as atividades de preparação das refeições, ajudar no planejamento do cardápio, acompanhar a produção, orientar no preparo dos ingredientes (separar, limpar, cortar, pesar), escolher os temperos, montar os pratos. Deve manter a organização e limpeza da cozinha, receber os gêneros do Encarregado de Depósito e preparar as refeições.

Art. 25. Fiscal de sobras e resíduos: é o responsável por recolher ao local previamente determinado pelo aprovisionador, depois de pesadas, as sobras de alimentos existentes nas panelas e utensílios de servir, após a última refeição do dia, supervisionado pelo Oficial de Dia ou pelo adjunto, para fins de registro em sua Parte Diária.

Parágrafo Único. A OM deverá escalar, diariamente, em Boletim Interno, o militar responsável pela função de fiscal de sobras e resíduos.

CAPÍTULO IV
INSTALAÇÕES E FUNCIONAMENTO

Seção I
Das Instalações

Art. 26. Devem ser atendidas as seguintes especificações para as áreas do Setor de Aprovisionamento:

I – localização - área livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores; acesso direto e independente, não comum a outros usos;

II – fluxo de produção/preparo de alimentos - contínuo e sem cruzamento de etapas de linhas do processo produtivo. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos;

III – dimensionamento da edificação e instalações - compatível com todas as etapas do processo produtivo. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes, evitando a contaminação cruzada;

IV – piso - material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e de fácil higienização. Deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos, que devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivos que permitam o fechamento;

V – parede - acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isento de fungos e em bom estado de conservação, se azulejada deve respeitar a altura mínima de 2 metros;

VI - forro e teto - acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento;

VII – porta - superfície lisa, de cor clara, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes e de material não poroso. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir molas ou outro sistema que permita o fechamento automático e proteção contra insetos e roedores, inclusive nas entradas principais e nos acessos às câmaras. Podem ser colocadas cortinas de ar nas portas das câmaras frigoríficas para evitar a entrada de insetos e o aumento da temperatura;

VIII – janela - superfície lisa, sendo constituída de material resistente e de fácil higienização. Deve possuir telas milimétricas removíveis para limpeza;

IV – iluminação - o ambiente deve ter iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem

contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas e protegidas contra explosão e quedas acidentais;

X – ventilação - deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. A circulação de ar na cozinha deve ser feita com o ar insuflado e controlado através de filtros ou de exaustão, com equipamentos devidamente dimensionados e protegidos com telas milimétricas removíveis. Não devem ser utilizados ventiladores, climatizadores e mata-moscas elétricos nas áreas de manipulação. Utilizar aparelhos de ar condicionado somente para a área de corte de carnes;

XI - A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica;

XII – instalações sanitárias - não devem se comunicar diretamente com a área de preparação dos alimentos. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação;

XIII – esgotamento sanitário - devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento; e

XIV – depósito de lixo - fechado, coberto, telado, limpo, fora da área de produção e em local adequado.

Seção II
Do Funcionamento

Art. 27. As atividades do Setor de Aprovisionamento baseiam-se num método de gestão, onde as atividades são harmonicamente integradas, desenvolvendo-se, diariamente, de maneira coordenada. Os documentos que devem ser produzidos são todos vinculados entre si, referem-se às ações de planejamento e execução das atividades, além disso, oferecem dados para o acompanhamento da gestão e do emprego dos recursos. Cabe salientar que, nos dias de hoje, com a informatização e o avanço tecnológico, estes documentos podem ser apresentados em sistemas corporativos, que melhor atendam a OM, devendo sempre constar, no seu conteúdo, as informações básicas previstas.

I - Vale Diário – informação a respeito do número de etapas da SU no dia considerado (ANEXO B).

II - Vale Total – consolidação diária dos Vales Diários das diversas Subunidades (ANEXO C).

III - Vale Mensal – consolidação mensal dos vales totais das Subunidades (ANEXO D).

IV - Mapa de Gêneros do QS – onde constam os gêneros do QS que serão fornecidos pelo depósito do St Aprv para a confecção das refeições do dia. Deve ser preenchido à luz dos seguintes documentos: cardápio e vale total (ANEXO E).

V - Mapa de Gêneros do QR – onde constam os gêneros do QR que serão fornecidos pelo depósito do St Aprv para a confecção das refeições do dia. Deve ser preenchida à luz dos seguintes documentos: cardápio e vale total (ANEXO F).

VI - Mapa Mensal de QS e QR – onde constam os gêneros do QS e QR fornecidos em todos os dias do mês, preenchidos com base no mapa de gêneros respectivo.

VII - Ficha-Estoque – onde constam as entradas, saídas e existências dos artigos, tanto do QS, quanto do QR. É obrigatória a colocação das fichas nas pilhas, no Depósito de Gêneros e nas Câmaras Frigoríficas, extraídas do sistema corporativo de gestão de estoques (ANEXO J).

VIII - Cardápio – lista de preparações culinárias que compõem uma refeição ou todas as refeições de um dia ou período determinado (ANEXO H).

Seção III
Das Inspeções Mensais

Art. 28. O Comandante da OM, deve realizar uma inspeção mensal nas atividades do St Aprv objetivando verificar:

I - se o consumo de gêneros do mês corresponde ao efetivo que compareceu as refeições;

II - se o cardápio está de acordo com a saída de gêneros do Mapa de Gêneros e quantidade tabelar de QR e QS;

III - se as quantidades de gêneros fornecidas constantes do Mapa de Gêneros estão de acordo com as saídas registradas nas Fichas-Estoque, extraídas do sistema corporativo de gestão de estoques e nos cálculos dos Mapas de Gêneros de cada quantitativo;

IV - Se as quantidades de gêneros, existentes no depósito, correspondem às escrituradas na Ficha-Estoque do sistema corporativo de gestão de estoques;

V - se os recursos financeiros estão empregados segundo a legislação vigente;

VI - se a despesa realizada corresponde ao efetivo alimentado;

VII - se as Normas referentes a gestão da Classe I, da Diretoria de Abastecimento (D Abst), quanto às orientações contidas nos BT, Catálogos de Alimentos e PDR Log estão sendo cumpridas;

VIII - se o recurso de QR recebido está de acordo com a média do efetivo do ano anterior, extraído do banco de dados do CPEx;

IX - se o recurso foi empregado conforme prevê o Catálogo de Alimentos Complementares do Exército Brasileiro (CACEB);

X - se a movimentação patrimonial de saída de estoques de QS e QR corresponde ao valor calculado no mapa mensal de gêneros;

XI - se os lançamentos nos vales, mapas, cardápios e planilhas estão corretos e coerentes em toda documentação;

XII - se está havendo o controle e aproveitamento das sobras diárias de alimentos;

XIII - se for constatada sobra de gêneros após a conferência física, em relação às quantidades registradas no sistema corporativo de gestão de estoques, deverá ser determinada a inclusão dessas sobras, sem prejuízo de outras medidas julgadas necessárias;

XIV - se por outro lado, a conferência indicar falta(s), deverão ser verificadas as causas e apuradas as responsabilidades;

XV - os aspectos relacionados com: higiene e limpeza, zelo na confecção dos alimentos, armazenagem dos artigos no depósito de gêneros e nas câmaras, funcionamento e manutenção dos equipamentos, asseio dos cozinheiros e demais servidores envolvidos com o preparo e distribuição dos alimentos e outros aspectos julgados necessários;

XVI - se está sendo seguido, para determinação das quantidades de gêneros necessários ao consumo de um dia, em função do cardápio e do número de Etapas, as seguintes fórmulas:

a) Para os artigos: farinhas diversas, margarina e café: EfC x QT

b) Para os artigos: açúcar, leite e pão: $\left(\frac{EfC}{2} + \frac{EfA+EfJ}{4}\right) \times QT$

c) Para os demais artigos: $\frac{EfA + EfJ}{2} \times QT$

Sendo: EfC = Efetivo que comparece ao café;
EfA = Efetivo que comparece ao Almoço;
EfJ = Efetivo que comparece ao Jantar;
QT = Quantidade Tabelar do artigo considerado.

XVII - as inspeções mensais devem ser realizadas, preferencialmente, no último dia útil de cada mês, a fim de proporcionar ao Comandante da UA a oportunidade de verificar se as quantidades e o preenchimento da documentação estão absolutamente corretos.

Art. 29. Em complemento aos dados obtidos através destes cálculos, há que se considerar também as peculiaridades da região, o hábito alimentar local, a faixa etária do efetivo

da OM, dentre outros aspectos.

Art. 30. A combinação judiciosa desses fatores, pode produzir resultados significativos em proveito do padrão de alimentação da Unidade, com reais benefícios para o Setor e, decerto, sensível redução de desperdícios.

Art. 31. A equipe inspecionadora deverá, de forma aleatória, escolher alguns dias do período e comparar os dados.

Art. 32. O Cmt da OM deverá, a seu critério, variar os artigos que devam ser objeto de exames, não devendo, contudo, seu número ser inferior a três.

Parágrafo único. A realização da inspeção mensal deve ser publicada em Boletim Interno (BI) da OM.

CAPÍTULO V
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

Seção I
Do Programa de Auditoria em Segurança dos Alimentos (PASA)

Art. 33. Os procedimentos de boas práticas na manipulação dos alimentos são definidos pelo PASA e são aplicáveis nas OM que possuem St Aprv. Sua adoção garante:

I – as condições higiênico-sanitárias adequadas para obtenção de um alimento seguro; e

II – a promoção da saúde para operacionalidade da Força Terrestre.

Seção II
Da aquisição

Art. 34. A modalidade de licitação prevista para aquisição de gêneros é o pregão, não sendo admitida outra modalidade. Partindo desse princípio, as OM devem realizar pelo menos dois pregões por ano, a fim de dar flexibilidade às demandas das OM, assim como diminuir os custos, atendendo à sazonalidade dos produtos (safra e entressafra).

Art. 35. Dentro desse processo licitatório, os interessados devem ampliar a disponibilidade dos produtos visando a uma prática alimentar institucional mais diversificada, conforme previsto na regulamentação:

I – para os artigos de QR: atender aos requisitos do Catálogo de Alimentos Complementares do Exército Brasileiro (CACEB); e

II - para os artigos de QS: atender aos requisitos do Catálogo de Alimentos do Exército Brasileiro (CAEB).

Seção III
Do recebimento

Art. 36. Os gêneros alimentícios do QR adquiridos pelas OM devem ser recebidos por Comissão de Recebimento designada pelo Agente Diretor, nas seguintes condições:

I – ser constituída por 3 (três) militares da OM, com dosagem mínima de 1 (um) Oficial e 2 (dois) Subtenente/Sargento;

II - é vedada a repetição da composição da Comissão em períodos subsequentes;

III - com a finalidade de obedecer à segregação funcional, o encarregado do Setor de Aprovisionamento (aprovisionador) e demais graduados pertencentes ao Serviço de Aprovisionamento não devem ser designados para compor as Comissões de Recebimento de gêneros do QR; e

IV - a Comissão pode ser designada para um período de até 30 (trinta) dias, não podendo haver a prorrogação deste prazo.

Art. 37. Os procedimentos relativos ao recebimento, à inclusão em carga, ao relacionamento e à escrituração do material devem seguir os preceitos contidos no RAE, no sistema corporativo de gestão de estoques e nas normas do SIAFI.

Art. 38. As OM que adquirem e recebem os artigos do QR devem executar escrituração contábil necessária do suprimento durante o ciclo de seu consumo.

Art. 39. A comissão encarregada do recebimento tem o prazo de até 5 (cinco) dias para apresentar ao Fiscal Administrativo o termo ou parte de recebimento, podendo esse prazo ser prorrogado pelo Agente Diretor, mediante solicitação fundamentada.

Art. 40. Todo e qualquer alimento do QR destinado à OM deve ser entregue nos depósitos do Setor de Aprovisionamento, acompanhado de nota fiscal ou DANFE (Documento Auxiliar da nota Fiscal Eletrônica).

Art. 41. Os gêneros do QR devem ser recebidos acompanhados por notas fiscais emitidas pela contratada, não podendo ser de simples remessa, de acordo com o contrato administrativo celebrado e as respectivas notas de empenho, observado o previsto no § 2º do artigo 50 da Lei nº 4.502, de 20 de outubro de 1964.

Art. 42. As notas fiscais devem ser apropriadas no SIAFI e no sistema corporativo de gestão de estoques, considerando o valor e as quantidades constantes do documento.

Art. 43. Quando for encontrada qualquer irregularidade no recebimento dos artigos do QR adquiridos pela OM, o Fiscal Administrativo e os membros da comissão lavrarão um Termo de Recebimento e Exame.

Art. 44. Toda vez que houver divergência no recebimento e exame dos artigos, no que se referir ao estado, à qualidade ou a qualquer outra situação prevista no artigo 3º, será levada imediatamente ao conhecimento do Comandante da OM, que decidirá como julgar mais acertado, desde que não se trate de fato cuja decisão julgue escapar à sua competência. Neste caso, o mesmo tomará as providências correlatas junto às autoridades competentes.

Art. 45. No recebimento, os gêneros não provenientes do OP devem atender aos requisitos estabelecidos no CACEB, nos seguintes aspectos:

I – características gerais;

II – embalagem;

III – rotulagem; e

IV – condições de conservação e transporte.

Art. 46. O St Aprv deve dispor de uma área coberta para triagem e recebimento dos gêneros, com condições para execução da pré-lavagem e com equipamentos de medição e materiais para acondicionamento, dentre os quais:

I – balança de plataforma com capacidade adequada;

II – termômetro de penetração ou infravermelho;

III – caixas próprias de material lavável e em quantidade adequada;

IV – estrados, paletes ou prateleiras de material lavável para evitar o contato direto dos alimentos com o piso; e

V – carrinho de transporte.

Art. 47. É obrigatório proceder a mensuração e o registro da temperatura de todos os gêneros perecíveis recebidos, conforme PLANILHA DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA (ANEXO K).

Art. 48. Levar para o armazenamento, primeiramente, os alimentos refrigerados, depois os congelados e, por último os de temperatura ambiente, caso haja entrega simultânea.

Seção IV
Da armazenagem

Art. 49. O St Aprv deve possuir as seguintes áreas, de acordo com o tipo de armazenagem dos alimentos:

I – depósito de gêneros: para armazenagem a seco e cuja temperatura ideal é de no máximo 26°C (vinte e seis graus Celsius positivos);

II – câmara fria ou de resfriamento: para armazenagem de alimentos sob refrigeração e cuja temperatura ideal é inferior a 4°C (quatro graus Celsius positivos); e

III – câmara frigorífica ou de congelamento: para armazenagem de alimentos sob congelamento e cuja temperatura ideal é inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. A exceção pode ser feita no caso de SU ou OM com efetivo que comporte o uso de equipamentos de refrigeração e congelamento de menor porte como geladeira ou freezer.

Art. 50. O armazenamento dos gêneros alimentícios deve cumprir os seguintes requisitos básicos:

I – separar por grupos, de forma organizada e de acordo com o empilhamento recomendado na embalagem secundária;

II – manter a integridade das embalagens possibilitando a correta identificação e proteção contra contaminação;

III – não permitir o contato direto do alimento com o piso, utilizando estrado, paletes ou prateleira de material lavável;

IV – não utilizar madeira nas áreas de armazenagem;

V – adotar o Sistema Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS), posicionando os gêneros de acordo com o prazo de validade, de forma que sejam consumidos em primeiro lugar;

VI – não armazenar de produtos químicos junto com alimentos;

VII – no caso de fracionamento ou transferência do alimento de sua embalagem original, o acondicionamento deve ser realizado em recipientes que proporcionem condições sanitárias adequadas e que contenha a correta identificação (nome do produto, data da manipulação, data de validade e o nome do responsável pela manipulação); e

VIII – os gêneros alimentícios armazenados que possuam prazo de validade expirado ou com alterações na embalagem primária (estufamento, perda de vácuo, trincas ou rachaduras) devem ser identificados e mantidos separados dos demais gêneros até o momento de seu descarte.

Parágrafo único. O Aprovisionador deve estabelecer rotina de verificação periódica por meio de planilhas da temperatura das câmaras frias e de congelamento, de forma a se antecipar a possíveis panes no equipamento e com isso evitar descongelamentos fortuitos que ocasionam deterioração do material congelado ou refrigerado. Essa medição deverá ser executada pelo menos 6 (seis) vezes ao dia e durante os fins de semana e feriados, essa rotina deve ser mantida por elementos de serviço e em pelo menos 1(uma) dessas medições a câmara de resfriamento deve atingir 4°C e a de congelamento, pelo menos -15°C. Qualquer alteração relevante deverá ser comunicada de imediato ao Aprovisionador.

Art. 51. A armazenagem dos gêneros perecíveis, em câmara fria ou frigorífica, deve obedecer aos seguintes quesitos específicos:

I – os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras intermediárias; e os produtos crus

nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos;

II – a distribuição das embalagens e recipientes deve permitir a circulação do ar frio; e

III – o equipamento de frio deve estar regulado de maneira que atenda o limite de temperatura mais rigoroso, considerando todos os alimentos estocados no local.

Art. 52. Os alimentos preparados manipulados e preparados no St Aprv devem observar as seguintes recomendações de tempo e temperatura:

LIMITE DE TEMPERATURA (graus Celsius)	**PRAZO DE VALIDADE (dias)**
0 a - 5 (entre zero e cinco graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e dez graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (inferior a dezoito graus negativos)	90

Tab 1 – Temperatura de congelamento para alimentos preparados e prazo de validade.

TIPO DE ALIMENTO	**LIMITE DE TEMPERATURA (graus Celsius)**	**PRAZO DE VALIDADE (dias)**
Pescados e seus produtos manipulados crus.	2 (máximo dois graus positivos)	3
Pescados pós cocção.	2 (máximo dois graus positivos)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados.	4 (máximo quatro graus positivos)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus.	4 (máximo quatro graus positivos)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída.	4 (máximo quatro graus positivos)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos.	4 (máximo quatro graus positivos)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos.	4 (máximo quatro graus positivos)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios.	4 (máximo quatro graus positivos)	3
Demais alimentos preparados.	4 (máximo quatro graus positivos)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, pronto para o consumo.	5 (máximo cinco graus positivos)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas.	5 (máximo cinco graus positivos)	3
Leite e derivados.	7 (máximo sete graus positivos)	5

Ovos.	10 (máximo dez graus positivos)	7

Tab 2 – Temperatura de resfriamento para alimentos preparados e prazo de validade.

Seção V
Do pré-preparo e preparo

Art. 53. As áreas de pré-preparo são destinadas à execução das etapas de higienização e fracionamento de frutas, legumes e verduras, e as etapas de descongelamento e manipulação das carnes e pescados.

Art. 54. Os hortifrutis consumidos crus devem seguir as recomendações contidas no POP PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS (ANEXO L).

Art. 55. O processo de dessalgue de carnes deve ser realizado da seguinte forma:

I - em água potável sob refrigeração até 5°C (cinco graus Celsius positivos); ou

II – através da fervura, se for de uso imediato.

Art. 56. A catação de grãos deve ser feita em local com boa iluminação, utilizando uma bancada limpa e lisa, com auxílio de peneira, se necessário.

Art. 57. As maneiras seguras para o processo de descongelamento são as seguintes:

I – na câmara fria ou geladeira;

II – no forno de micro-ondas ou de convecção; ou

III – no próprio cozimento: geralmente para alimentos congelados através de processo ultrarrápido (*Individually Quick Frozen* – IQF) e cuja rotulagem recomenda o uso direto.

Art. 58. Os alimentos submetidos ao descongelamento não devem ser recongelados.

Art. 59. Durante a manipulação dos alimentos devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada e multiplicação microbiana:

I – proceder a limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes;

II – evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo; e

III – evitar a permanência dos alimentos nas faixas de temperatura de risco, que propiciem a multiplicação de microorganismos.

Art. 60. Na etapa de preparo, os alimentos são submetidos a diversos tipos de cozimento, minimizando os perigos biológicos. É necessário que o alimento atinja no mínimo 74°C (setenta e quatro graus Celsius positivos) no seu centro geométrico.

Art. 61. O uso de óleos vegetais na fritura dos alimentos deve atender aos seguintes requisitos:

I – não devem ser aquecidos a temperatura superior a 180°C (cento e oitenta graus Celsius positivos);

II – descartar o óleo que apresentar alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça; e

III – a reutilização do óleo só pode ser realizada quando não apresentar quaisquer alterações das características físico-químicas ou sensoriais.

Art. 62. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser seguro e realizado da seguinte forma:

I - a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius positivos) a 10°C (dez graus Celsius positivos) em até duas horas;

II – após resfriamento, o alimento pode ser conservado sob temperatura de congelamento ou refrigeração;

Seção VI
Da distribuição do alimento preparado

Art. 63. Para a distribuição dos alimentos prontos para o consumo, alguns quesitos devem ser seguidos:

I – os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis;

II – os equipamentos para espera e distribuição dos alimentos quentes e frios devem ser compatíveis com o volume de produção e proporcionar condições de temperatura dentro da faixa de segurança;

III – os balcões térmicos devem ser dotados de dispositivos de proteção salivar;

IV - a água utilizada no aquecimento do balcão térmico deve estar limpa, ser trocada diariamente e mantida à temperatura de 80°C (oitenta graus Celsius positivos) a 90°C (noventa graus Celsius positivos); e

V – os utensílios de mesa, tais como pratos, copos, talheres, devem estar devidamente higienizados.

Art. 64. Na etapa de distribuição, os alimentos estão expostos para o consumo imediato, porém devem ser monitorados constantemente, de acordo com os seguintes critérios de tempo e temperatura:

I – os alimentos quentes devem permanecer na distribuição ou espera em temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius positivos) por, no máximo, 6 (seis) horas;

II - os alimentos quentes devem permanecer na distribuição ou espera em temperatura inferior a 60°C (sessenta graus Celsius positivos) por, no máximo, 1 (uma) hora;

III – os alimentos frios devem permanecer na distribuição em temperatura inferior a 10°C (dez graus Celsius positivos) por, no máximo, 4 (quatro) horas; e

IV - os alimentos frios devem permanecer na distribuição quando a faixa de temperatura estiver entre 10°C (dez graus Celsius positivos) e 21°C (vinte e um graus Celsius positivos) por, no máximo 2(duas) horas.

Art. 65. Os alimentos submetidos às condições abaixo não devem ser oferecidos para o consumo:

I – alimentos que não cumprirem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos nestas Instruções;

II – alimentos que não foram consumidos após exposição nos balcões de distribuição; e

III - alimentos expostos a vetores e pragas.

Art. 66. É admitido o reaproveitamento somente das sobras, ou seja, dos alimentos quentes ou frios que não foram expostos ao consumo.

Art. 67. No reaquecimento das sobras quentes, os alimentos preparados devem ser submetidos novamente ao aquecimento até atingirem, no centro geométrico, temperatura superior a 74°C (setenta e quatro graus Celsius positivos).

Seção VII
Da guarda de amostra

Art. 68. No intuito de auxiliar e esclarecer qualquer ocorrência relacionada a DTA, devem ser guardadas amostras das refeições produzidas.

Art. 69. Os requisitos de coleta são os seguintes:

I – realizar a coleta na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição;

II – utilizar recipientes estéreis e identificá-los com o nome do alimento, data e hora da coleta e nome do responsável;

III – antes da coleta proceder à correta higienização das mãos;

IV – não tocar com as mãos a parte interna ou soprar o recipiente de coleta;

V – coletar, no mínimo, 100 gramas do alimento servido; e

VI – após a coleta manter o recipiente adequadamente fechado.

Art. 70. Os alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4°C (quatro graus Celsius positivos), por 72 (setenta e duas) horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição; e os alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento -18°C (dezoito graus Celsius negativos) pelo mesmo período.

Seção VIII
Do transporte de alimentos preparados

Art. 71. Caso a OM necessite realizar o transporte de alimentos preparados, devem ser observados os seguintes requisitos:

I – proceder a identificação do alimento registrando a data de preparo e data de validade;

II – utilizar embalagens e equipamentos de conservação que proporcionem proteção contra contaminantes;

III - os veículos de transporte devem estar higienizados, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;

IV - o transporte deve obedecer às recomendações de tempo e temperatura;

V – não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;

VI – as operações de carga e descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do alimento; e

VII - nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou em embalagens ou recipientes abertos.

Seção IX
Do manejo dos resíduos

Art. 72. Os materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do St Aprv, devem atender aos seguintes requisitos:

I – não deve haver cruzamento nas operações de retirada do lixo e recebimento de matéria prima. Na impossibilidade, determinar horários diferenciados;

II – os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparo e armazenagem dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;

III - os responsáveis pelo manejo do lixo devem utilizar equipamento de proteção individual (EPI) e proceder a correta higienização das mãos após o manuseio do lixo;

IV – o acondicionamento de resíduos provenientes de óleos e gorduras deve ser efetuado em recipientes apropriados e submetidos à coleta seletiva; e

V – materiais recicláveis, como embalagens, devem ser segregados e submetidos à coleta seletiva.

Art. 73. O St Aprv deve dispor de equipamentos para armazenagem de resíduos e área para o depósito de lixo, com capacidade adequada ao volume de produção, além de atender os seguintes requisitos:

I – os coletores de resíduos das áreas de produção devem ser de material lavável, dotados de tampas acionadas sem contato manual, em número e capacidades adequadas;

II – o depósito de lixo do St Aprv deve estar localizado a uma distância adequada da área de produção, em local fechado, coberto, telado e limpo, impedindo o acesso de vetores e pragas; e

III – uso de saco de lixo resistente para o acondicionamento de lixo orgânico.

Seção X
Da higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Art. 74. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação.

Art. 75. Faz parte das etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental a

seguinte sequência de operações:

I – remoção de sujidades;

II – lavagem com água e detergente;

III – enxágue; e

IV – desinfecção química, seguida de enxágue final; ou desinfecção física pelo uso do vapor.

Art. 76. Alguns procedimentos e cuidados fundamentais devem ser tomados durante o processo de higienização:

I – os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade. O modo de uso deve seguir às instruções recomendadas pelo fabricante; e

II – os equipamentos devem ser desligados da tomada e retiradas as partes móveis para proceder a limpeza adequada.

Art. 77. Durante os procedimentos de higiene é inadequado:

I – varrer a seco nas áreas de manipulação;

II – utilizar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

III – reutilizar embalagens de produtos de limpeza;

IV – utilizar nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e equipamentos de limpeza destinados a higienização de banheiros e sanitários; e

V – secar utensílios e equipamentos com o auxílio de pano.

Art. 78. Realizar a limpeza e manutenção da caixa de gordura, conforme periodicidade estabelecida.

Art. 79. A execução das atividades de higienização requer a elaboração de POP, conforme previsto no POP DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS (ANEXO M).

Seção XI
Do controle integrado de vetores e pragas

Art. 80. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores

e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

Parágrafo único. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos registrados no Ministério da Saúde.

Art. 81. Devem ser adotadas as seguintes medidas preventivas:

I – limpeza de ralos, os quais devem ser dotados de dispositivos que permitam seu fechamento;

II – correto armazenamento de matérias-primas e produtos acabados;

III – fechamento automático de portas ou uso de cortina de ar;

IV – uso de protetores de borracha para vedação de frestas de portas internas e externas;

V – uso de telas milimétricas em todos os locais que permitam o acesso ao ambiente interno (janelas, grelhas, exaustores e aberturas de ventilação);

VI – vedação de frestas, buracos, partes quebradas do piso ou azulejos ou qualquer outro local que possa abrigar pragas;

VII – retirada de equipamentos ou utensílios fora de uso e materiais que proporcionem abrigo aos vetores e pragas;

VIII – pátio pavimentado e sem acúmulo de resíduos;

IX – recolhimento dos resíduos orgânicos e qualquer outro tipo de lixo em recipientes adequados; e

X – limpeza adequada das instalações.

Art. 82. A execução das atividades de controle de vetores e pragas requer a elaboração de POP, conforme previsto no POP DE CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS (ANEXO N).

Seção XII
Do controle de água para o consumo

Art. 83. Toda água utilizada para consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser, preferencialmente, proveniente do serviço público de abastecimento, passar por processo de desinfecção ou cloração e deve ser controlada, independente das rotinas de manipulação dos

alimentos.

Art. 84. É obrigatória a existência de reservatório de água edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, em adequado estado de higiene e conservação, isento de rachaduras, vazamentos e infiltrações;

Art. 85. O St Aprv deve proceder a lavagem e desinfecção do reservatório, no máximo, a cada 6 (seis) meses, conforme instruções do ROTEIRO DE LIMPEZA DE CAIXA D´ÁGUA (ANEXO O) ou através da contratação do serviço por empresa especializada.

Art. 86. O controle da potabilidade da água para o consumo deve ser realizado somente após o processo de higienização, em laboratório especializado, através da pesquisa de contaminantes biológicos. Cabe ao RT realizar a avaliação dos resultados obtidos nos laudos laboratoriais e implementar medidas corretivas, se necessárias.

Art. 87. A execução das atividades de monitoramento da qualidade da água para consumo requer a elaboração de POP, conforme previsto no POP DE HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO E POTABILIDADE DA ÁGUA (ANEXO P).

Seção XIII
Da higiene e saúde dos manipuladores

Art. 88. O manipulador de alimentos deve adotar bons hábitos de higiene e apresentação individual, com uniforme conservado e limpo.

Art. 89. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de utilizar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis, conforme ROTEIRO DE LAVAGEM DE MÃOS (ANEXO Q).

Art. 90. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos ao tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis.

§ 1º O uso de luvas não exclui a necessidade de higienização das mãos.

§ 2º O uso de luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura, e também quando se usam máquinas de moagem, tritura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

§ 3º As luvas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento ou quando tocarem produtos e superfícies não higienizadas, a fim de evitar a contaminação cruzada.

§ 4º Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o processo de corte e

desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos, e devem estar conservadas e limpas.

§ 5º A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

Art. 91. Não é recomendado o uso de máscara nasobucal.

Art. 92. É vedado durante a manipulação de alimentos:

I – fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

II – experimentar alimentos com as mãos;

III – tocar o corpo, assoar e colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear;

IV – enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

V – tocar maçanetas, celular, fone de ouvido ou qualquer outro objeto alheio à atividade;

VI – trabalhar diretamente com alimentos quando apresentar problemas de saúde, por exemplo, ferimentos e/ou infecção na pele, ou se tiver resfriado ou gastroenterite; e

VII - utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

Art. 93. O manipulador de alimentos deve observar os seguintes procedimentos de higiene pessoal:

I – banho diário;

II – cabelos protegidos com toucas;

III – barba feita diariamente;

IV – unhas cortadas, limpas e sem esmaltes;

V – uso de desodorante inodoro ou suave, sem utilização de perfumes;

VI – maquiagem leve; e

VII – não utilizar adornos durante a manipulação como colares, pulseiras ou fitas, brincos, relógios, anéis, alianças.

Art. 94. A sinalização visual, através de cartazes educativos de orientação, fixados nas instalações sanitárias e em pias exclusivas para lavagem das mãos, contribui na conscientização dos manipuladores.

Art. 95. O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado semestralmente. O militar deve estar apto ao trabalho não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias.

Art. 96. Cabe ao médico da OM realizar a avaliação médica, solicitar os exames laboratoriais de rotina (hemograma, coprocultura, coproparasitológico) e providenciar o registro dos resultados por meio da publicação em Boletim Interno da OM dos militares aptos para atividade de manipulação de alimentos.

Art. 97. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

Art. 98. Os procedimentos relacionados à saúde dos manipuladores requerem a elaboração de POP, conforme POP DE HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES (ANEXO R).

Seção XIV
Da capacitação dos manipuladores

Art. 99. Todos os manipuladores, civis e militares, que trabalham diretamente com a produção devem ser capacitados periodicamente pelo RT nos seguintes assuntos:

I - contaminação dos alimentos;

II - doenças transmitidas por alimentos; e

III – boas práticas na manipulação dos alimentos.

Art. 100. O programa de capacitação deve ser registrado com o nome do militar participante, a carga horária, o conteúdo programático e a data de sua realização.

Seção XV
Da documentação

Art. 101. O St Aprv da OM deve dispor do MBP e dos POP, os quais devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo RT, além de disponíveis a todos os envolvidos nas atividades.

Art. 102. O MBP é o documento mais importante sob o aspecto de saúde pública e pode ser cobrado pela autoridade sanitária.

Art. 103. Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, de acordo com o processo produtivo de cada OM.

Art. 104. É obrigatória a implementação dos seguintes POP:

I - Higienização de instalações, móveis, equipamentos e utensílios;

II - Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

III - Higienização do reservatório de água; e

IV - Saúde dos manipuladores.

Art. 105. O RT deve realizar, periodicamente, a autoavaliação do PASA utilizando o modelo de lista de verificação de risco estabelecida pela D Abst, com o objetivo de estabelecer o desempenho sanitário de sua OM e adotar medidas corretivas para sanar as desconformidades.

CAPÍTULO VI
RESPONSABILIDADE DA REGIÃO MILITAR E GRUPAMENTO LOGÍSTICO NO CONTROLE DO SETOR DE APROVISIONAMENTO

Seção I
Do acompanhamento da evolução do consumo dos gêneros do QS

Art. 106. A RM deverá realizar a verificação da variação do consumo mensal de gêneros do QS em cada OM, mediante a comparação do consumo real mês a mês, com o objetivo de auscultar a tendência de aumento ou redução, determinando assim seu Fator de Consumo mensal.

Parágrafo Único. O ressuprimento do QS deve se basear no conceito de FC e na existência dos gêneros de QS, constante do QDAA. O FC deverá ser calculado para cada artigo do QS, tanto ao nível de OM quanto ao nível regional. O FC deve ser obtido pelo resultado da média aritmética dos últimos doze meses de provisão de cada artigo de QS.

Art. 107. Realizada a verificação na forma do artigo anterior e constatada a tendência de aumento ou redução do consumo, a RM poderá estabelecer um novo FCR daquele artigo de QS, adequando-o às reais necessidades.

Art. 108. Fixados os novos FC e FCR, cabe a RM/Gpt Log difundi-lo em Boletim Regional, para fins de conhecimento e providências das OM jurisdicionadas e do Órgão Provedor subordinado.

Art. 109. O novo Fator de Consumo deverá constituir o parâmetro, através do qual a RM/Gpt Log e o OP orientar-se-ão para determinar o Suprimento Mensal Automático às OM e as aquisições de gêneros do QS.

Art. 110. À luz dos resultados alcançados, com a adoção dos procedimentos previstos nos artigos anteriores, a Região Militar está apta para realizar a análise de consumo entre OM de efetivos semelhantes, detectando aquelas que, fugindo dos parâmetros de normalidade, apresentam consumo excessivo de algum(s) artigo (s).

Seção II
Das inspeções

Art. 111. As inspeções são o instrumento de que dispõe o Cmdo RM/ Gpt Log para avaliar o desempenho de suas OM jurisdicionadas e subordinadas. Tais inspeções, na área de subsistência, se tornam necessárias, pelo menos uma vez por ano, ou em caráter inopinado, em qualquer época, em face da elevada soma de recursos orçamentários anualmente aplicados na atividade de suprimento classe I.

Art. 112. As inspeções do Cmdo RM/Gpt Log devem ser abrangentes, procurando detectar os pontos críticos da OM, devendo ser desenvolvidas de acordo com a normatização prevista na legislação e nos boletins técnicos da D Abst.

Art. 113. Os gestores regionais do PASA devem realizar a auditoria do St Aprv, para verificar e acompanhar o desempenho sanitário de suas OM jurisdicionadas, de acordo com as condições estabelecidas pelo Boletim Técnico que trata do Programa.

CAPÍTULO VII
PRESCRIÇÕES DIVERSAS

Art. 114. Efetivo controle deve ser exercido com relação às sobras de comida e resíduos ao final de cada refeição. Em princípio, não deve existir sobra de comida. Caso ocorra, ela é oriunda de três fatores: primeiro, excesso de gêneros para confecção dos alimentos; segundo, a rejeição da comida, devido a sua má preparação; e terceiro, a sobra nos pratos, em virtude de alguns militares terem se servido em excesso.

Art. 115. Baseado na pesagem diária desses resíduos, a Fiscalização Administrativa fará, através do St Aprv, um acompanhamento das quantidades mensais da Unidade, tendo em vista fornecer subsídios ao Cmt para adoção das medidas que se fizeram necessárias, visando à redução do desperdício de alimentos.

Art. 116. Os Cmt de OM devem dar especial atenção à formação do pessoal do St Aprv, designando para as funções militares capacitados e vocacionados. Nesta seleção e formação está o sucesso da boa alimentação. Igual tratamento deve ser dispensado à conservação e ao preparo dos alimentos, visando ao máximo de rendimento qualitativo.

Art. 117. Quando uma Subunidade sair para exercício no campo e lhe forem adiantados os gêneros, estes devem ser lançados na Ficha-Estoque. No retorno, os gêneros não consumidos devem ser reincluídos nas respectivas fichas.

Art. 118. O Setor de Aprovisionamento deve realizar um planejamento anual, visando ao recebimento de recursos do PASA, destinados à melhoria das áreas relacionadas à armazenagem, produção e distribuição dos alimentos, e procurar manter seus equipamentos de cozinha em perfeito estado de funcionamento com o objetivo de redução de despesas.

Art. 119. O Oficial Aprovisionador deve assistir às refeições durante o expediente, somente não o fazendo por motivo de força maior e quando dispensado pelo Fiscal Administrativo, participando, porém, a este, as alterações ocorridas, ainda que na sua ausência.

Parágrafo Único. Nos horários fora do expediente, o Oficial Aprovisionador deve realizar verificações inopinadas, sendo obrigatório o acompanhamento das refeições pelo Oficial-de-dia da OM.

Art. 120. Os cardápios são instrumentos de planejamento do St Aprv e devem ser confeccionados semanalmente, sendo submetidos à aprovação do Cmt da OM. Especial atenção deve ser dispensada à sua elaboração, tendo em vista evitar excessivo consumo de determinados itens, assim como, facilitar o planejamento dos pedidos de itens do QR.

Art. 121. É recomendável que a documentação de planejamento e gestão do Setor de Aprovisionamento, gerada para controle das atividades, saque de etapas e movimentação patrimonial (vales, cardápios, mapas e outros) seja encaminhada a Seção de Conformidade de Registro de Gestão, ou equivalente, até o 5º dia útil do mês subsequente, para ser analisada e

arquivada, servindo de comprovação, servindo de comprovação dos atos e fatos administrativos.

Art. 122. Estas IR serão alteradas e complementadas sempre que necessário, buscando seu aperfeiçoamento e as adequações

ANEXO A

84º BATALHAO DE INFANTARIA (NOME DA OM)
QUADRO DEMONSTRATIVO DE ATIVIDADE DE APROVISIONAMENTO (QDAA).

MÊS DE REFERÊNCIA	
DADOS CONSOLIDADOS EM:	

INFORMAÇÕES DA OM						
Doc RM INFORMOU FATOR DE CONSUMO (FC) E Ni Seg DA OM		EFETIVO		APOIADOS DE OUTRAS OM NÃO VINCULADAS		
		PRONTO NA OM	OM VINCULADA SEM Aprv	OM	EFETIVO	DIAS APOIADOS
CAPACIDADE TOTAL Armz DEPÓSITOS DE SECOS	TONELAGEM DISPONÍVEL	∑ ETAPAS CONSUMIDAS –				
		CAFÉ				
		ALMOÇO				
CAPACIDADE TOTAL DE Armz DE FRI-GORIFICADOS (CÂMARAS E EQUIPAMEN-TOS)	TONELAGEM DISPONÍVEL	JANTAR				
		CEIA		EGGCF		
				COTER		

ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA										
ESTOQUE (KG OU LITRO)										OBS
LOTE DO PRODUTO	DATA VALIDADE	SALDO ANTE-RIOR	RECEBIDO	CONSUMO	Qnt ATUAL DEPÓSITO	FC	SUPRIDO ATÉ	Nr GF RECEBIDA	Ni Seg PREVISTO	% Ni Seg UTILIZADO

_____________________________ _______________________ __________________________

ORDENADOR DE DESPESAS **FISCAL ADM** **APROVISIONADOR**

(AS ASSINATURAS FÍSICAS SOMENTE SE IMPRESSO, EM SISTEMAS UTILIZAR ASSINATURA DIGITAL OU CERTIFICAÇÃO)

ANEXO B

VALE DIÁRIO

<table>
<tr><td>VISTO
____
Fisc Adm</td><td colspan="4">48º BATALHÃO DE INFANTARIA
1ª Cia
Vale Diário para dia ____/____/____</td></tr>
<tr><td></td><td>Café (a)</td><td>Almoço</td><td>Jantar</td><td>Total</td></tr>
<tr><td>Oficias</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ST/Sgt</td><td>(a)</td><td>(b)</td><td>(c)</td><td>(d)</td></tr>
<tr><td>Cb/Sd</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Total</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">Quartel em _______ data ______________ ______________
Furriel Cmt SU</td></tr>
</table>

(a) Efetivo de OF, ST, SGT, CB/SD arranchados para o café;
(b) Efetivo de OF, ST, SGT, CB/SD arranchados para o almoço;
(c) Efetivo de OF, ST, SGT, CB/SD arranchados para o jantar;
(d) Efetivo total dos arranchados por refeição e posto/graduação.

(AS ASSINATURAS FÍSICAS SOMENTE SE IMPRESSO, EM SISTEMAS UTILIZAR ASSINATURA DIGITAL OU CERTIFICAÇÃO)

ANEXO C

VALE TOTAL

VISTO __________ Fisc Adm	48º BATALHÃO DE INFANTARIA Vale Total para dia ____/____/____			
Subunidades				
	1ª cia	2ª cia	3ª cia	Total
Café	(a)			(b)
Almoço				
Jantar				
Total				
Quartel em Data:				

(a) Somatório do efetivo de OF, ST, SGT, CB/SD arranchados por Cia;
(b) Soma dos efetivos.

(AS ASSINATURAS FÍSICAS SOMENTE SE IMPRESSO, EM SISTEMAS UTILIZAR ASSINATURA DIGITAL OU CERTIFICAÇÃO)

ANEXO D

VALE MENSAL

VISTO ___________ Fisc Adm		48º BATALHÃO DE INFANTARIA Vale mensal do mês de ___________			
Dia	Refeição	Subunidades			Total
		1ª	2ª	3ª	
1	C	(a)			(d)
	A	(b)			
	J	(c)			
2	C				
	A				
	J				
3	C				
	A				
	J				
. . .	C				
	A				
	J				
31	C				
	A				
	A				
	TOTAL				

a) Efetivo de OF, ST, SGT, CB/SD por dia, que realmente realizaram as refeições no café durante o mês em cada SU;
b) Efetivo de OF, ST, SGT, CB/SD por dia, que realmente realizaram as refeições no almoço durante o mês em cada SU;
c) Efetivo de OF, ST, SGT, CB/SD por dia, que realmente realizaram as refeições no jantar durante o mês em cada SU;
d) Somatório dos efetivos das SU.

(AS ASSINATURAS FÍSICAS SOMENTE SE IMPRESSO, EM SISTEMAS UTILIZAR ASSINATURA DIGITAL OU CERTIFICAÇÃO)

ANEXO E

MAPA DE GÊNEROS DO QS

VISTO __________ Fisc Adm	48º BATALHÃO DE INFANTARIA Mapa de Gêneros do QS para o dia ___/____/____				
Artigos	Efetivo	Quantidade Tabelar	Fórmula	Quantidade Total	Quantidade Fornecida
Itens do CAEB . . .	(a)	(b)	(c)	(d)	(e)
AÇÚCAR CRISTAL					
ARROZ BENEFICIADO					
CAFÉ EM PÓ					

(a) Total do efetivo arranchado no dia;
(b) Quantidade tabelar por item;
(c) Fórmula de acordo com os itens, conforme abaixo;

CH – APROV

Para os artigos: Farinhas Diversas, margarina e Café: EfC x QT
Para os artigos: Açúcar e Leite: $\left(\frac{EfC}{2} + \frac{EfA+EfJ}{4}\right) \times QT$
Para os demais artigos: $\frac{EfA + EfJ}{2} \times QT$

(d) Quantidade total calculada por artigo;
(e) Quantidade real fornecida por artigo.

(AS ASSINATURAS FÍSICAS SOMENTE SE IMPRESSO, EM SISTEMAS UTILIZAR ASSINATURA DIGITAL OU CERTIFICAÇÃO)

ANEXO F

MAPA DE GÊNEROS DO QR

VISTO ________ Fisc Adm	48º BATALHÃO DE INFANTARIA Mapa de Gêneros de QR para o dia ___/____/____			
Artigos	Efetivo	Quantidade Tabelar	Quantidade Total	Quantidade Fornecida
Artigos do CACEB . . .	(a)	(b)	(c)	(d)
Batata				
Cebola				
Alface				

(a) Total do efetivo arranchado no dia;
(b) Quantidade tabelar por item;
(c) Quantidade total calculada por artigo;
(d) Quantidade real fornecida por artigo.
OBS: Fórmula para o cálculo da quantidade – QT x efetivo

(AS ASSINATURAS FÍSICAS SOMENTE SE IMPRESSO, EM SISTEMAS UTILIZAR ASSINATURA DIGITAL OU CERTIFICAÇÃO)

ANEXO G

MAPA MENSAL DE QS

48º BATALHÃO DE INFANTARIA Mapa mensal do mês de ___________																																
Artigos do CAEB	Dias																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Total
Arroz	(a)																															(b)
Feijão																																
Leite em pó																																
...																																

(a) Quantidade fornecida, retirada do mapa de gênero do QS do dia correspondente;
(b) Quantidade total do item no mês considerado (somatório da quantidade fornecida do mês).

Obs: Esta tabela deve ser preenchida com os dados do mapa de gêneros diário do QS.

ANEXO H

CARDÁPIO

<table>
<tr><td rowspan="14">S
E
M
A
N
A

1</td><td>REFEIÇÃO</td><td>COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO</td><td>DIA 1</td><td>DIA 2</td><td>DIA 3</td><td>DIA 4</td><td>DIA 5</td><td>DIA 6</td><td>DIA 7</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CAFÉ DA MANHÃ/
CEIA</td><td>CAFÉ/CHÁS E AÇÚCARES</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>LATICÍNIOS</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>COMPLEMENTOS</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>PANIFICADOS E CEREAIS</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>FRIOS</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>FRUTAS</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="7">ALMOÇO/
JANTAR</td><td rowspan="2">ENTRADA</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>PRATO PRINCIPAL</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>GUARNIÇÃO</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>PRATO BASE</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>SOBREMESA</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>COMPLEMENTO</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

ANEXO I

MAPA MENSAL DE QR

48º BATALHÃO DE INFANTARIA Mapa mensal do mês de ___________																																
Artigos do CACEB	Dias																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Total
Alface	(a)																															(b)
Banana																																
Cebola																																
...																																

(a) Quantidade fornecida, retirada do mapa de gênero do QR do dia correspondente;
(b) Quantidade total do item no mês considerado (somatório da quantidade fornecida do mês);
Obs: Esta tabela deve ser preenchida com os dados do mapa de gêneros diário.

ANEXO J
FICHA ESTOQUE
(FICHA DO SISTEMA CORPORATIVO DE GESTÃO DE ESTOQUES)

MINISTÉRIO DA DEFESA EXÉRCITO BRASILEIRO	FICHA GERAL DE ESTOQUE DE MATERIAL DE CONSUMO
48º BATALHÃO DE INFANTARIA	NOME DO MATERIAL: (EXEMPLO) ARROZ / Tipo: Beneficiado Polido Longo Fino; COD MAT / PROPOSTA: DOCUMENTO ABERTURA: UNID MED / CONS: ESTOQUE MIN.: CONTA DE ESTOQUE INTERNO: CONTA DE DISTRIBUIÇÃO: GERAL DE ESTOQUE DE MATERIAL DE CONSUMO PROPOSTA: CONTA DE ESTOQUE INTERNO: CONTA DE ESTOQUE DE DISTRIBUIÇÃO: CONTA DE DISTRIBUIÇÃO: CONTROLE:

1. MOVIMENTAÇÃO

DATA MOV (a)	COD. ORIG	TIPO DOC	NR DOC	DAT A DOC	TIPO MO-VIMENTO (b)	QTDE (c)	VA-LOR UNIT	DEP. ORI-GEM (d)	DEP. DESTI-NO (e)	CON-TA ORI-GEM	CON-TA DESTI-NO	NR DE SERIE	ANO LOTE NR DO LOTE
1													
2													
3													
4													
. . .													
31													

2. RESUMO DOS TOTAIS POR DEPENDÊNCIAS

DEPENDÊNCIAS	QUANTIDADE TOTAL	VALOR TOTAL

3. RESUMO DA SITUAÇÃO PATRIMONIAL

SITUAÇÕES:	QUANTIDADE TOTAL:
DEPÓSITO:	

4. RESUMO DOS TOTAIS EXISTENTES

QUANTIDADE TOTAL EXISTENTE:

(a) Data da movimentação do item no depósito;
(b) Movimento de entrada ou saída;
(c) Quantidade de entrada ou saída do item no depósito;
(d) De onde saiu o item;
(e) Para onde foi o item;
(f) Quantidade de saída destino;
(g) Quantidade existente total pós a movimentação do item;

(h) Assinatura do militar que forneceu o item;

(i) Nome do artigo do CAEB ou CACEB.

ANEXO L

ROTEIRO DE HIGIENIZAÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS

1. Objetivo: definir critérios de higienização de verduras, legumes e frutas.

2. Materiais necessários: bancada com pia, equipamento para medição de tempo, água potável e solução clorada.

3. Frequência: sempre que houver preparações com verduras, legumes e frutas.

4. Procedimento:

a. selecionar as folhas ou partes danificadas e retirá-las;

b. lavar em água corrente para eliminar a terra, sujeira, insetos e ovos de parasitas;

c. preparar a solução clorada para o uso com sanitizantes comerciais específicos para alimentos ou utilizar água sanitária comercial adequada para uso em alimentos (verificar a rotulagem);

d. no caso de uso de água sanitária, esta deverá conter cloro ativo na proporção mínima de 2 a 2,5% e a diluição deve ser feita utilizando 1 colher de sopa para cada 1 litro de água;

e. imergir os hortifrutis em solução clorada por 15 (quinze) minutos;

f. enxaguar com água potável; e

g. realizar o corte conforme cardápio previsto.

ANEXO M

POP DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

1. Este POP é obrigatório e tem por objetivo descrever todos os procedimentos relacionados à higienização do ambiente, móveis e superfícies que entram em contato com os alimentos.

2. A descrição de cada procedimento deve ser detalhada, como um passo a passo, para que não ocorram falhas na execução, utilizando linguagem simples e objetiva para facilitar o entendimento de todos os manipuladores.

3. O POP deve conter as seguintes informações:

a. natureza da superfície a ser higienizada;
b. método de higienização;
c. princípio ativo selecionado e sua concentração;
d. tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização;
e. temperatura e outras informações que se fizerem necessárias;
f. operação de desmonte dos equipamentos;
g. ações corretivas; e
h. modelos de planilhas de registro para o monitoramento dos processos de higienização.

4. No POP deve constar o nome do RT que elaborou os procedimentos, data e sua assinatura.

5. A implementação só será concluída após o treinamento dos manipuladores.

ANEXO N

POP DE CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

1. Este POP é obrigatório e tem por objetivo descrever todos os procedimentos relacionados ao manejo de resíduos, medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas.

2. A descrição de cada procedimento deve ser detalhada, como um passo a passo, para que não ocorram falhas na execução, utilizando linguagem simples e objetiva para facilitar o entendimento de todos os manipuladores.

3. O POP deve conter as seguintes informações:

a. descrever os procedimentos diários em relação à higiene e organização das instalações, equipamentos e utensílios para que não sejam atrativos para pragas;

b. descrever as operações de manejo dos resíduos;

c. descrever o controle corretivo e os requisitos de contratação de empresa especializada;

d. descrever os procedimentos adotados antes e depois do tratamento químico, quando houver;

e. ações corretivas; e

f. modelos de planilha de registro para o monitoramento dos procedimentos.

4. Manter arquivado o comprovante da execução dos serviços prestados por terceiros, quando ocorrer a execução de controle químico.

5. No POP deve constar o nome do RT que elaborou os procedimentos, data e sua assinatura.

6. A implementação só será concluída após o treinamento dos manipuladores.

ANEXO O

ROTEIRO DE LIMPEZA DE CAIXA D`ÁGUA

1. A limpeza dos reservatórios deve ser feita com frequência, no mínimo, semestral ou de acordo com as necessidades locais.

2. Os procedimentos de limpeza devem seguir o seguinte roteiro:

a. amarrar a boia ou fechar o registro de entrada de água;

b. esvaziar o reservatório, abrindo as torneiras, mantendo aproximadamente um palmo de água.

c. esfregar as paredes e o fundo da caixa com escova de fibra vegetal ou de fio plástico macio para soltar os resíduos, utilizando somente água.

d. retirar a água suja com balde e a sujeira com pá de plástico e enxaguar as paredes até eliminar a sujeira completamente.

e. preparar uma solução contendo 200ppm de cloro da seguinte forma: diluir 1 copo americano (200 ml) de água sanitária para cada 20 litros de água (2 baldes de 10 litros);

f. pulverizar ou enxaguar as paredes do reservatório com a solução de cloro;

g. manter úmida a superfície interna do reservatório durante duas horas;

h. esvaziar a caixa, abrindo todas as torneiras e descargas. Com isso, os canos também serão desinfetados;

i. abrir a entrada de água e encher o reservatório novamente; e

j. realizar o registrar os registros das operações.

ANEXO P

POP DE HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO E POTABILIDADE DA ÁGUA

1. Este POP é obrigatório e tem por objetivo descrever todos os procedimentos relacionados aos reservatórios de água do St Aprv e controle de qualidade da água de consumo.

2. A descrição de cada procedimento deve ser detalhada, como um passo a passo, para que não ocorram falhas na execução, utilizando linguagem simples e objetiva para facilitar o entendimento de todos os manipuladores.

3. O POP deve conter as seguintes informações:

a. reservatório de água: descrever natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos utilizados na operação de higienização;

b. quando realizada por empresa terceirizada, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço com a data de validade e as informações acima descritas;

c. filtro de água: descrever os procedimentos de monitoramento e periodicidade de troca do elemento filtrante;

d. descrever os procedimentos adotados para comprovação da qualidade da água, através da contratação do serviço de laboratório especializado para execução de análise microbiológica da água;

e. ações corretivas; e

f. modelos de planilha de registro para o monitoramento dos procedimentos.

4. Manter arquivado o comprovante da execução dos serviços prestados por terceiros, quando ocorrer, e os laudos laboratoriais.

5. No POP deve constar o nome do RT que elaborou os procedimentos, data e sua assinatura.

6. A implementação só será concluída após o treinamento dos manipuladores.

ANEXO Q

ROTEIRO DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

1. Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia.	**2.** Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).	
3. Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.	**4.** Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa), entrelaçando os dedos.	**5.** Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.
6. Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma oposta (vice-versa), segurando os dedos com movimentos vai-e-vem.	**7.** Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.	**8.** Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha (e vice-versa), fazendo movimento circular.
9. Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.	**10.** Esfregue as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.	**11.** Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

ANEXO R

POP DE HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

1. Este POP é obrigatório e tem por objetivo descrever todos os procedimentos relacionados aos bons hábitos de higiene que devem ser adotados pelo manipulador e o controle periódico de saúde.

2. A descrição de cada procedimento deve ser detalhada, como um passo a passo, para que não ocorram falhas na execução, utilizando linguagem simples e objetiva para facilitar o entendimento de todos os manipuladores.

3. O POP deve conter as seguintes informações:

a. descrever as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores;

b. medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

c. uso correto de luva;

d. descrever a frequência e quais os exames de saúde que devem ser realizados;

e. ações corretivas; e

f. modelos de planilha de registro para o monitoramento dos procedimentos.

4. Manter arquivado a cópia do BI que comprova a aptidão dos militares para exercer a função de manipulador de alimento contendo: relação nominal, exames realizados, parecer emitido pelo médico da OM e data.

5. No POP deve constar o nome do RT que elaborou os procedimentos, data e sua assinatura.

6. A implementação só será concluída após o treinamento dos manipuladores.